| | |
|---|---|
| SỞ Y TẾ HÀ NỘI<br>**BỆNH VIỆN PHỤC HỒI CHỨC NĂNG** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**<br>**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** |
| Số: 568 /TM-BVPHCN | *Hà Nội, ngày 19 tháng 7 năm 2024* |

# YÊU CẦU BÁO GIÁ

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp thực phẩm

Bệnh viện Phục hồi chức năng có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá dự toán mua sắm thực phẩm tháng 9, 10, 11, 12 năm 2024 cho các cháu khuyết tật Làng Hòa Bình Thanh Xuân, với nội dung cụ thể như sau:

**I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá:**

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện Phục hồi chức năng.

Địa chỉ: Số 35 đường Lê Văn Thiêm, phường Thanh Xuân Trung, quận Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội.

2. Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá :

Lê Minh Tâm : Cán bộ Văn thư, Phòng TC-HC-QT.

Điện thoại: 02435585094.

Email: bvddphcn_soyt@hanoi.gov.vn.

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

Tiếp nhận báo giá bằng 02 cách thức sau:

- Nhận trực tiếp hoặc qua đường bưu điện tại địa chỉ: Phòng Văn thư Bệnh viện Phục hồi chức năng Hà Nội. Địa chỉ: số 35 Lê văn Thiêm, phường Thanh Xuân Trung, quận Thanh Xuân, thành phố Hà Nội. ĐT: 02435585094.

- Nhận qua email: bvddphcn_soyt@hanoi.gov.vn.

4. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Từ 14h 00 phút ngày 23/07/2024 đến trước 14h 00 phút ngày 29/07/2024.

Các báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày kể từ ngày 29 /07/2024.

**II. Nội dung yêu cầu báo giá:**

1. Danh mục mua sắm mua sắm thực phẩm tháng 9, 10, 11, 12 năm 2024 cho các cháu khuyết tật Làng Hòa Bình Thanh Xuân.

Scanned with CamScanner

| STT | DANH MỤC | Mô tả yêu cầu về tính năng, thông số kỹ thuật và các thông tin liên quan về kỹ thuật | ĐƠN VỊ TÍNH | SỐ LƯỢNG |
|---|---|---|---|---|
| I | NHÓM ĐỒ ĂN SẴN | | | |
| 1 | Bánh mì | Có chứng nhận ATTP 70gram, nóng giao đến bếp | Cái | 171 |
| 2 | Bánh cuốn nhân thịt | Bánh cuốn nhân thịt, mộc nhĩ không được chua | kg | 25 |
| 3 | Bánh giò | nhân thịt mọc nhĩ, 400-450 gram/ cái bánh nóng | Chiếc | 168 |
| 4 | Xôi hành ruốc | xôi, hành, ruốc 150gram-200 gram/ suất, sôi nóng giao đến bếp | suất | 168 |
| 5 | bánh bao | nhân thịt mọc nhĩ 2 trứng cút, 100gram | Suất | 168 |
| 6 | Chả lụa | Giò và các chế phẩm từ thịt, cá thành các chế phẩm ăn ngay gồm: | kg | 3,5 |
| 7 | Giò lụa | Giò lụa, chả quế, chả lụa. Đảm bảo là loại ngon, giòn, dai kết dính<br>Thời điểm giao hàng sản phẩm còn nóng, có màu đặc trưng<br>Chả nạc,1 mặt chả màu đỏ, 1 mặt chả màu trắng<br>Chả loại ngon, giòn, dai, còn nóng, có màu đặc trưng của chả<br>Giò và chả chế phẩm từ thịt, chế phẩm ăn ngày: giò lụa, chả lụa<br>Đảm bảo là loại ngon, giòn, dai kết dính<br>Thời điểm giao hàng sản phẩm còn nóng, có màu đặc trưng, có kiểm nghiệm | kg | 11 |
| II | NHÓM BÁNH KẸO, CÀ PHÊ, SỮA | | | |
| 1 | Bánh ngọt | Bánh mì siêu mềm, nhân bơ sữa 55gr (còn 8 ngày hạn sử dụng ) | Gói | 1.230 |
| 2 | Sữa tươi có đường | Sữa tươi có đường, được đóng gói thành hộp/túi.<br>Các thành phần chính có trong 100ml đảm bảo thông số kỹ thuật như sau:<br>+ Sữa tươi ≥ 96%.<br>+ Đường: 3,8g<br>+ Năng lượng ≥ 72,9 kcal<br>+ Chất béo ≥ 3,2g<br>+ Chất đạm ≥ 2,9g<br>+ Hydrat cacbon ≥ 7,8g<br>+ Canxi ≥ 100mg | hộp | 1.230 |

Scanned with CamScanner

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Sản phẩm phải đảm bảo theo TCVN 7028:2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12 | | |
| 3 | Sữa chua có đường | Sản phẩm sữa được chế biến từ sữa tươi, sữa đặc hoặc sữa bột và chất béo sữa các loại và được lên men bởi Lactobacillus bulgarius và steptocuccus thermophilus … có/hoặc không bổ sung các thành phần phụ liệu.Phụ gia thực phẩm: Theo "Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm" Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ngày 31/8/2001 của Bộ Y tế.Theo "Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm" Quyết định số 867/1998/QĐ-BYT. Nguyên, phụ liệu– Sữa tươi, sữa đặc, sữa bột và các loại chất béo sữa;– Vi khuẩn Lactobacillus bulgarius và steptocuccus thermophilus….;– Đường tinh luyện, theo TCVN 6958 : 2001;– Nước, theo Quyết định 1329/2002/BYT/QĐ về "Tiêu chuẩn vệ sinh nước ăn uống";— Mứt quả các loại (nha đam, việt quất,..)TCVN/TC/F12 . Trọng lượng 100gr; vị hoa quả (nha đam, việt quất)Phụ gia thực phẩm: Theo "Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm" Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ngày 31/8/2001 của Bộ Y tế. | hộp | 1.230 |
| **III** | **NHÓM BÚN TƯƠI, BÁNH PHỞ** | | | |
| **IV** | **NHÓM RAU CỦ QUẢ** | | | |
| 1 | Củ hành ta | củ hành đều, khô, không bị dập, không thối,mốc, không chất bảo quản. 35 củ/kg | Kg | 15 |
| 2 | Củ tỏi khô | củ đều, tròn, khô, không bị dập, lép thối, không chất bảo quản. 25/30 củ/kg | Kg | 15 |
| 3 | Hành hoa (Hành lá) | Hoa phải tươi, ngon, không bị dập nát, không úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ | Kg | 20 |
| 4 | Quả bầu | Quả to đều trên dưới, non, không thối, ong châm, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. | kg | 28 |

Scanned with CamScanner

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Quả bí ngô | Nguyên quả, quả to đều, già vỏ, không bị thối được sơ chế theo yêu cầu (nếu có) | Kg | 20 |
| 6 | Quả bí xanh | Nguyên quả, quả to đều, già vỏ, không bị thối được sơ chế theo yêu cầu (nếu có) | Kg | 50 |
| 7 | Quả cà chua | Quả to đều chín đỏ không thối, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. | Kg | 20 |
| 8 | Quả chanh | Tươi xanh, nắn mềm đều. Trọng lượng: 20-25 quả/kg | Kg | 1 |
| 9 | Quả đỗ | Quả đều trên dưới, tươi, non, không sâu, thối, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. | Kg | 25 |
| 10 | Quả Su su | Quả đều tươi, non ngon, không sâu, thối, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. Loại 5-7 quả/kg | Kg | 150 |
| 11 | Rau bắp cải | Cây phải tươi, mới, to đều nhau không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. | Kg | 150 |
| 12 | Rau cải canh | Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. | kg | 21 |
| 13 | Rau cải ngọt | Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. | Kg | 170 |
| 14 | Rau Giá | Tươi, không chất kích thích, thân ngắn mập trắng, không có vỏ đỗ | Kg | 100 |
| 15 | Rau mồng tơi | Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ,được sơ chế theo yêu cầu gồm: bỏ phần lá úa, vàng, thân già không ăn được | Kg | 20 |
| 16 | Rau muống | Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. Phần ngọn ăn được dài không | Kg | 27 |

Scanned with CamScanner

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | quả 20 cm | | |
| 17 | Rau ngót | Đối với rau ăn lá phải tươi, ngon, không bị dập nát, không sâu, không có lá úa, lá già không có tạp chất, không có chất kích thích…, chất bảo vệ thực vật. Thu hoạch đúng thời vụ. | Kg | 50 |
| **b. Trái cây** | | | | |
| 1 | Quả quýt | 8 - 10 quả / kg Quýt không dập, ăn ngọt , mọng nước | Kg | 76 |
| 2 | Quả chuối chín | - Đối với quả ăn tráng miệng phải tươi, ngọt tự nhiên, không có chất bảo quản, chất kích thích, có màu đặc trưng của từng loại quả | Quả | 1.233 |
| **V** | **NHÓM THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG** | | | |
| 1 | Thịt bò loại 1 | Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt bảo đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển.<br>Lọc bỏ sạch sẽ gân xơ; Thịt tươi, đàn hồi đều, màu đỏ đậm | kg | 15 |
| 2 | Thịt nạc vai | Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt bảo đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển.<br>Thịt đảm bảo tươi, thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt. Cắt ngắn cạo sạch lông, không nong, thịt màu hồng, có kiểm dịch. | kg | 80 |
| 3 | Thịt nạc vai xay | Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt bảo đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển.<br>Thịt đảm bảo tươi, thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt. Thịt cho xay khi mang đến không có nước, thịt mầu có kiểm dịch. | kg | 80 |
| 4 | Cá rô phi lọc xương | Tươi ngon, lọc sạch xương, cắt gọn, đánh vảy sạch, 2-3 con/kg | kg | 30 |

Scanned with CamScanner

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Xúc xích | Xúc xích có hương vị thơm ngon, có độ dai vừa phải, vị béo dịu nhẹ không gây ngấy khi ăn, không chứa chất bảo quản, không chứa hàn the; trọng lượng 0,5kg/gói, 20 cái/kg (Thành phần: chế biến chủ yếu từ thịt heo, gia vị, bột sữa, đường. Loại SP cần phải qua chế biến mới sử dụng được | kg | 50 |
| 6 | Gà đùi bỏ xương sống cả má | Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt bảo đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển.<br>Thịt gà đùi không có xương. Làm sạch sẽ lbỏ lông da; Gà tươi không có mùi ôi, thối. Có kiểm định | Kg | 75 |
| 7 | Gà lườn phi lê | Thịt được cung cấp phải đảm bảo không có thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt bảo đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển.<br>Thịt gà lườn không có xương, phổi, lòng mề. Làm sạch sẽ lông; Gà tươi không có mùi ôi, thối, có giấy kiểm dịch. | Kg | 75 |
| 8 | Chả lụa | Giò và các chế phẩm từ thịt, cá thành các chế phẩm ăn ngay gồm: Giò xào, giò lụa, mọc viên, chả quế, chả lụa, chả cá, nem cuốn thịt. | kg | 30,0 |
| 9 | Mộc viên | | kg | 25 |
| 10 | Giò lụa | Đảm bảo là loại ngon, giòn, dai kết dính<br>Thời điểm giao hàng sản phẩm còn nóng, có màu đặc trưng<br>Mọc viên sẵn đã chín, có nấm hương xay nhỏ trộn cùng, viên đường kính khoảng 1- 1,5cm/viên<br>Chả nạc,1 mặt chả màu đỏ, 1 mặt chả màu trắng<br>Chả loại ngon, giòn, dai, còn nóng, có màu đặc trưng của chả<br>Chả cá là loại ngon không lẫn xương hoặc tạp chất. | kg | 50 |

Scanned with CamScanner

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | Chả cá | | kg | 100 |
| 12 | Trứng vịt | Vỏ trứng không có dấu hiệu hỏng, không nứt vỡ<br>Quả to, đều không thối | kg | 24 |
| | **NHÓM HÀNG KHÔ** | | | |
| 1 | Bột canh | Đóng gói thùng loại thường (50 gói/thùng) trọng lượng ≥ 190gr/túi | gói | 100 |
| 2 | Bột chiên giòn | Đóng gói túi ≥ 1Kg/gói | kg | 8 |
| 3 | Bột chiên xù | Đóng gói túi ≥ 1Kg/gói | kg | 8 |
| 4 | Gạo tẻ | Gạo cung cấp gồm gạo nếp, gạo tẻ. Gạo được đóng gói thành bao/túi, quy cách đóng gói như sau:<br>Bao trọng lượng từ 30-50kg đối với gạo tẻ<br>Bao/túi trọng lượng từ 10-20kg đối với gạo nếp<br>Gạo đã qua quá trình xay xát, loại bỏ vỏ trấu và hạt cám.<br>- Trạng thái: Dạng hạt, khô, không có tạp chất lạ và côn trùng.<br>- Không có lẫn các loại hạt, ngũ cốc khác hoặc đất đá.<br>- Màu sắc: Màu đặc trưng của sản phẩm, không biến màu.<br>- Mùi vị: Không có mùi vị lạ.<br>- Loại gạo khi nấu thành phẩm (cơm) có tính chất: xốp,mềm, dẻo, thơm, không dính cục…<br>- Gạo mới được xay sát không quá 03 tháng tính đến thời điểm giao hàng, không có khiếm khuyết, chất lượng đảm bảo tốt, có nguồn gốc xuất xứ, nhãn mác rõ ràng, hợp pháp,<br>- Thời gian sản xuất từ tháng 4 năm 2024 trở về sau. | kg | 650 |
| 5 | Hạt tiêu xay | Không mốc, đóng gói =100gr/túi | kg | 1 |

Scanned with CamScanner

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Nước mắm | chai 500-900 ml .Nước mắm được chế biến từ 100% cá cơm tươi nguyên chất mang đậm hương vị biển.<br>- Sản phẩm không chứa urê gây hại, an toàn khi sử dụng.<br>- Nước mắm được sản xuất theo phương pháp cổ truyền, hương thơm đặc trưng của nước mắm cá với vị mặn dịu, ngọt nhẹ<br>Hạn sử dụng còn ít nhất 8 tháng<br>Đóng gói chai, quy cách 15chai/thùng, 900ml/chai | chai | 40 |
| 7 | Mỳ chính | 2Kg/túi | kg | 10 |
| 8 | Nấm hương | Cánh nhỏ, không mốc, đóng gói theo túi thuận tiện giao nhận | kg | 2 |
| 9 | Ngũ vị hương | 10g/ gói | gói | 50 |
| | Dầu ăn | dầu tinh luyện có chứa Calo, chất béo, Vitamin A. Trong 100g dầu thực vật Orchid trung bình có chứa khoảng 900 calo | lít | 25 |
| 10 | Dấm trắng | Loại chai ≥ 500ml | chai | 10 |

2. Địa điểm giao hàng: Khoa Dinh dưỡng Bệnh viện Phục hồi chức năng, số 35 Lê Văn Thiêm, phường Thanh Xuân Trung, quận Thanh Xuân, Hà Nội.

3. Thời gian giao hàng dự kiến: tháng 9, 10, 11, 12 năm 2024.

4. Dự kiến về các điều khoản tạm ứng, thanh toán hợp đồng: Tỷ lệ tạm ứng, thanh toán hợp đồng và các điều kiện tạm ứng, thanh toán theo quy định hiện hành.

***Nơi nhận:***
Như trên;
Đăng tải trên báo đấu thầu;
Lưu: VT, Khoa Dinh dưỡng, TCKT.

**GIÁM ĐỐC**

SỞ Y TẾ THÀNH PHỐ HÀ NỘI
BỆNH VIỆN PHỤC HỒI CHỨC NĂNG

**Phạm Văn Minh**

Scanned with CamScanner